Cod. 6255106100 Rev. 0 del 16/12/2013

199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

637111

Ariete



bon cuisine

CE

977/978

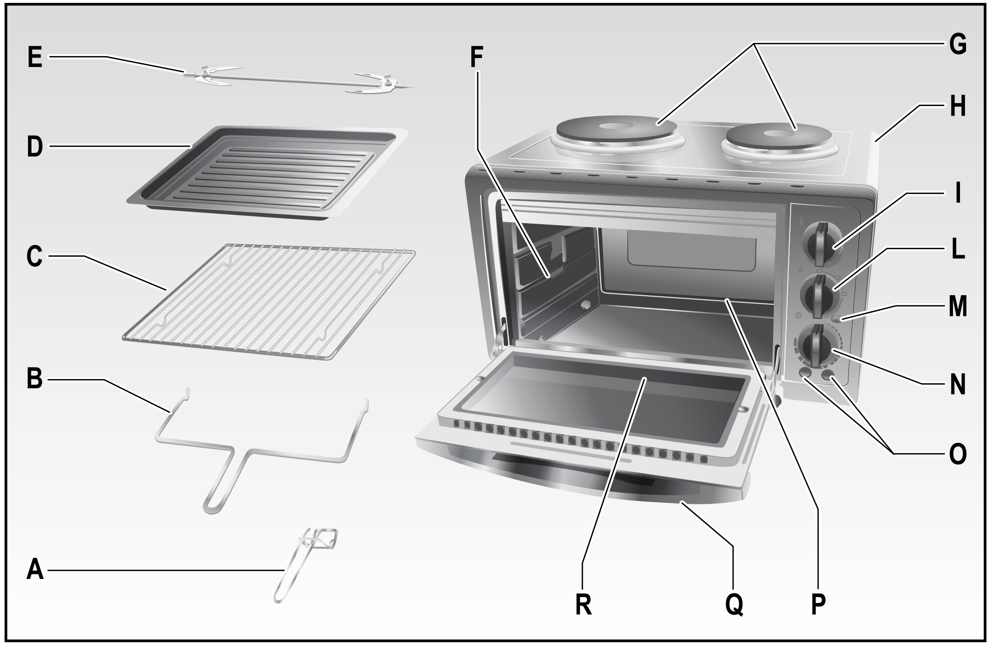
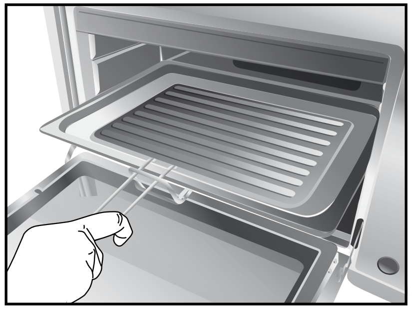
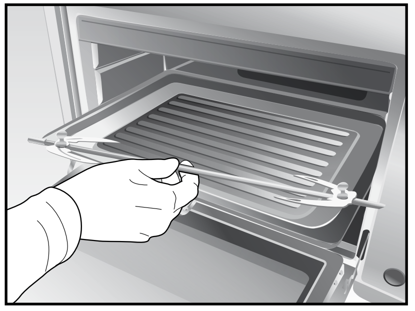
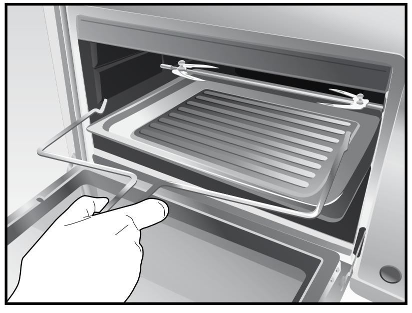
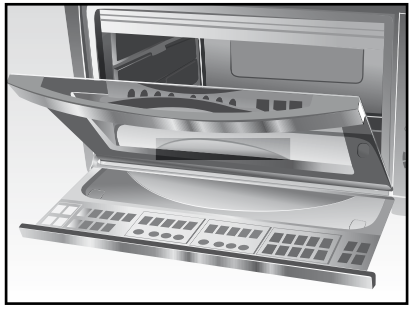


Fig. 1


Fig. 2


Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporti una temperatura di almeno 90°C e lasciare un po' di spazio libero sopra di esso. In nessun caso deve essere incassato o inserito in un mobile.
6. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacita fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzionenon deve essere effettuata da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e sotto sorveglianza.
9. Tenere il prodotto ed il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.

15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.
16. Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia della porta.
17. Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
18. Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
19. Appoggiare l'apparecchio ad una parete durante l'uso.
20. Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, …). Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
21. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
22. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
24. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
25. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
26. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
27. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
28. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
29. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
30. Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

A Forchetta rimozione leccarda
B Forchetta rimozione spiedo
C Griglia
D Leccarda
E Spiedo per girarrosto
F Livelli di cottura
G Piastre di cottura
H Corpo dell'apparecchio
I Manopola termostato
L Manopola selezione funzioni
M Spia di funzionamento
N Manopola accensione e timer
O Pulsanti attivazione piastre di cottura
P Resistenze
Q Maniglia
R Vassoio raccogli briciole

AL PRIMO UTILIZZO

Effettuare un ciclo di cottura "a vuoto" in modo da togliere l'odore ed il fumo che le sostanze protettive presenti sulle parti metalliche possono sviluppare:

- accendere il forno ruotando la manopola sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.

Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo dalle parti metalliche e dalle feritoie laterali. Dopo questa operazione, aerare il locale.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Preparare gli alimenti da cuocere posizionandoli o sulla griglia (C) o all'interno della leccarda (D).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (L), selezionare il tipo di cottura desiderato:

cottura superiore e girarrosto;

cottura inferiore (con ventilazione);

cottura con potenza piena (inferiore e superiore), ventilazione e girarrosto.

- Ruotare la manopola del termostato (I) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) o la leccarda (D) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (F) desiderato.
  Nel caso gli alimenti siano stati preparati sulla griglia (C), inserire anche la leccarda (D) ad un livello (F) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.
- Tramite la manopola (N) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di funzionamento (M) si illumina.
  Con l'entrata in funzione del forno, a seconda del tipo di cottura scelto, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.
- Il forno si ferma automaticamente o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure

quando la manopola (N) viene riportata in posizione “0”. In entrambi i casi, la spia (M) si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina, nel primo caso, o l’apposita forchetta (A) in dotazione nel secondo (Fig. 2).

ATTENZIONE:
Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.

Sorvegliare il preparato durante la cottura.

COTTURA CON GIRARROSTO

- Fare scivolare uno dei forchettoni sullo spiedo (E) (le due punte verso l’interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l’arrosto (carne, pollo, ecc.) e infilzarlo facendo attenzione a centrare bene la carne, poi fare scivolare il secondo forchettone con la punta sempre verso l’interno.
  Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l’arrosto sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- Togliere la griglia (C) del forno e posare la leccarda (D) su un livello (F) inferiore al posizionamento dello spiedo (E).
- Introdurre l’estremità appuntita dello spiedo (E) nella cavità situata nella parete destra fissandola all’asse motore. Appoggiare l’estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra (Fig. 3).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (L), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura girarrosto superiore;

 cottura girarrosto con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente con ventilazione).

- Ruotare la manopola del termostato (I) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Tramite la manopola (N) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di funzionamento (M) si illumina.
  Con l’entrata in funzione del forno, a seconda del tipo di cottura scelto, si avvia automaticamente anche la ventilazione. L’aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.
- Il forno si ferma automaticamente o quando è terminato il tempo di cottura impostato oppure quando la manopola (N) viene riportata in posizione “0”. In entrambi i casi, la spia (M) si spegne.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire completamente lo sportello, e con l’aiuto della forchetta (B) sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l’altra estremità dall’asse motore (Fig. 4).

ATTENZIONE:
Sorvegliare il preparato durante la cottura.

COTTURA CON PIASTRE SUPERIORI

- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (L), selezionare la modalità di cottura con le piastre superiore (●●).
- Selezionare la piastra di cottura desiderata premendo il rispettivo pulsante di attivazione (O) su "I", e porvi sopra l'alimento da cuocere posto in apposita pentola. Il pulsante si illuminerà ad indicare l'inizio del funzionamento.
- A cottura ultimata, riportare il relativo pulsante di attivazione piastra (O) su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Utilizzando appositi guanti da cucina, estrarre il vassoio raccogli briciole (R) e procedere con la sua pulizia. Reinserirlo quindi all'interno dell'apparecchio facendo attenzione a posizionarlo correttamente nell'apposito alloggiamento (Fig. 5).
- La leccarda (D), la griglia (C), il vassoio raccogli briciole (R) e lo spiedo (E) possono essere lavati in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida.
  Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.
- Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

ATTENZIONE:
Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Ricette/quantità	Gradi	Tempi	Funz.
Arrosti di carne (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	 ;  ; 
Arrosto di pesce (1 Kg.)	190°-210°	30-40 min.	
Verdure al forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta al forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pane, pizza e focacce (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Torte, crostate (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscotti, piccola pasticceria (200 gr.)	170°	10-15 min.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance can be made by children aged from 8 years and under surveillance.
9. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16. During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. The appliance shall be placed against a wall when use.
20. Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance. Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
21. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
22. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
23. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
24. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
25. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
26. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
27. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
28. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
30. To dispose of product correctly according to European Directive 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

A Fork to remove drip pan
B Fork to remove the brochette
C Grill
D Drip pan
E Rotisserie brochette
F Cooking levels
G Cooking plates
H Appliance body
I Thermostat dial
L Function select dial
M On indicator light
N On dial and timer
O Cooking plate buttons
P Heating elements
Q Handle
R Crumb tray

USING FOR THE FIRST TIME

Carry out an ”empty” cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings applied to metal parts:

- switch on the oven by turning the dial to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 15 minutes;
- leave the appliance to operate with the door open in a well-aired environment.

During this operation, it is usual for smoke to come off metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Prepare the foods for cooking by placing them on the grill (C) or inside the drip pan (D).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (L) to select the type of cooking required:

top cooking and rotisserie;

bottom cooking (with fan);

cooking at full power (top and bottom at the same time), fan and rotisserie;

- Turn the dial of the thermostat (I) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) or the drip pan (D) with the previously prepared foods inside the oven at the cooking level (F) required.
  When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (F) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.
- Turn the dial (N) to set timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the indicator light (M) switches on.
  When the oven is on, according to the type of cooking selected, the fan starts up automatically. Hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits a uniform cooking on several levels without mixing up smells.
- The oven will stop automatically either when the set cooking time is up or when the dial (L) is returned to “0”. In both cases, the indicator light (N) switches off.

- Unplug the appliance from the mains power, open the door and to avoid the risk of burning yourself, remove the grill (C) or the drip pan (D) with special oven gloves for the grill or the special fork (A), provided, for the pan (Fig. 2).

IMPORTANT:
Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.

Watch over the recipe while it is cooking.

COOKING WITH ROTISSERIE

- Slip one of the forks onto the rotisserie (E) (two tines facing inwards) and screw it into place. Tie the roast (meat, chicken, etc.) with string and slide it onto the fork take care to centre the meat well, then slide in the second fork, also with the tip facing inwards. If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the rotisserie and then lock the two forks in position.
- Remove the grill (C) from the oven and place the drip pan (D) on a level (F) lower than the position of the rotisserie (E).
- Insert the pointed end of the rotisserie (E) into the hole in the right-hand side, fixing it to the motor axle. Rest the opposite end of the rotisserie in the support on the left-hand side (Fig. 3).
- Plug the appliance into the power mains and use the function select dial (L), select the type of cooking required:

top rotisserie cooking;

full power rotisserie cooking (top and bottom at the same time, with fan).

- Turn the thermostat dial (I) and set the required cooking temperature.
- Turn the dial (N) to set timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the indicator light (M) switches on. When the oven is on, according to the type of cooking selected, the fan starts up automatically. Hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits a uniform cooking on several levels without mixing up smells.
- The oven will stop automatically either when the set cooking time is up or when the dial (L) is returned to “0”. In both cases, the indicator light (N) switches off.
- Unplug the appliance from the power means, open the door all the way and use the fork (B) to lift the rotisserie out of the support side on the left and then lift out the other end of the motor axle (Fig. 4).

IMPORTANT:
Watch over the recipe while it is cooking.

COOKING WITH TOP PLATES

- Plug in appliance and select cooking mode with top plates ( ) by means of the function selection dial (L).
- Select the required cooking plate by pressing the related starting button (O) to “I”, and then put food to be cooked on it, placed into an appropriate pot. The button goes on to signal operating start.
- After cooking, re-position the related plate button (O) to “0” and disconnect the plug from the socket.

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- By using proper kitchen gloves, remove the crumb tray (R) and proceed with cleaning. Place it back into the appliance making sure it is properly positioned in its seat (Picture 5).
- The drip tray (D), grill (C), crumb tray (R) and rotisserie (E) can be washed in warm, soapy water, or in the top rack of the dishwasher.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.
  Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.
- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

IMPORTANT:
All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.

Recipes/quantities	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°-250°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min.	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. Poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C et prévoir un espace libre au-dessus du four. Le four ne doit en aucun cas être encastré ou introduit dans un meuble.
6. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
7. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
8. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour garantir un usage de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par des enfants si ces derniers sont correctement surveillés.
9. Garder le produit et son cordon électrique loin des enfants âgés de moins de 8 ans.
10. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
11. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

13. Retirer tous les accessoires internes, puis les laver et les essuyer soigneusement.
14. L'appareil ne doit pas être transporté quand il est en marche.
15. Ne jamais recouvrir les parties internes du four avec des feuilles d'aluminium afin d'éviter le risque d'endommager gravement le fonctionnement du thermostat.
16. Durant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds: manipuler l'appareil en ne touchant que le manche de la porte.
17. Ne rien appuyer sur le portillon lorsqu'il est ouvert.
18. Utiliser le four uniquement pour cuire les aliments.
19. Appuyer l'appareil contre une paroi durant son utilisation.
20. Eviter de laisser des substances acides sur les surfaces (jus de citron, vinaigre, etc.). Les substances acides telles que le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires peuvent attaquer la surface et la rendre opaque en cas de contact prolongé avec cette dernière.
21. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
22. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
24. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
25. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
26. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
27. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
28. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

29. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

30. Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Fourchette pour extraction lèchefrite
B Fourchette extraction broche
C Grille
D Lèchefrite
E Broche pour tournebroche
F Niveaux de cuisson
G Plaques de cuisson
H Corps de l'appareil
I Poignée thermostat
L Poignée de sélection des fonctions
M Voyant lumineux de fonctionnement
N Poignée de mise en marche et de minuterie
O Poussoirs actionnement plaques de cuisson
P Résistances
Q Poignée
R Plateau de récupération des miettes

PREMIERE UTILISATION

Effectuer un cycle de cuisson "à vide" pour éliminer l'odeur et la fumée que les substances de protection présentes sur les parties en métal peuvent développer:

- allumer le four en tournant la poignée sur le symbole , programmer la température au maximum et la minuterie sur 15 minutes;
- faire fonctionner l'appareil avec le portillon ouvert dans un lieu aéré.

Pendant cette opération, l'émission de fumée depuis les parties métalliques et à travers les grilles de ventilation latérales est un phénomène tout à fait normal. Aérer correctement le local après cette opération.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

- Prépare les aliments à cuire en les plaçant sur la grille (C) ou dans le lèchefrite (D).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (L), sélectionner le type de cuisson désiré:

cuisson supérieure et rôtissoire;

cuisson supérieure et rôtissoire;

cuisson à pleine puissance (inférieure ou supérieure), ventilation et rôtissoire.

- Tourner la poignée du thermostat (I) et programmer la température de cuisson désirée.

- Positionner la grille (C) ou le lèchefrite (D) avec les aliments à cuire à l'intérieur du four au niveau de cuisson (F) désiré.
  Si les aliments ont été disposés sur la grille (C), introduire aussi le lèchefrite (D) à un niveau (F) inférieur par rapport à la grille (C) de façon à recueillir les graisses. Il est conseillé de verser deux verres d'eau dans le lèchefrite (D) pour éviter la formation de fumée, de mauvaises odeurs et d'incrustations.
- A l'aide de la poignée (N) programmer le temporisateur selon le temps de cuisson désiré. A ce point, le four commence la cuisson et le témoin de fonctionnement (M) s'éclaire.
  Avec l'entrée en fonction du four, selon le type de cuisson choisi, la ventilation démarre automatiquement. L'air chaud ventilé assure une répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.
- Le four s'arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson programmé termine ou quand la poignée (L) revient sur la position "0". Dans les deux cas, le témoin lumineux (N) s'éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir le portillon et, pour éviter de se brûler, extraire la grille (C) ou le lèchefrite (D) en utilisant les gants de cuisine pour extraire la grille ou la fourchette (A) fournie en dotation pour extraire le lèchefrite (Fig. 2).

ATTENTION:
Positionner les aliments à une distance d'au moins 2 cm. des résistances supérieures.

Surveiller la préparation durant la cuisson.

CUISSON AVEC TOURNBROCHE

- Faire glisser l'une des fourchettes sur la broche (E) (avec les deux pointes vers l'intérieur) et visser pour la bloquer. Lier le rôti (viande, poulet, etc.) avec de la ficelle et l'enfiler en faisant attention à bien centrer la viande, puis faire glisser la deuxième fourchette avec la pointe toujours vers l'intérieur.
  Dévisser, si nécessaire, la première fourchette pour centrer le rôti sur la broche puis bloquer les deux fourchettes.
- Retirer la grille (C) du four et poser le lèchefrite (D) sur un niveau (F) inférieur à la broche (E).
- Introduire l'extrémité pointue de la broche (E) dans la cavité située sur la paroi de droite du four en la fixant à l'axe moteur. Appuyer l'extrémité opposée sur le support de la broche situé sur la paroi de gauche (Fig. 3).
- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à l'aide de la poignée de sélection des fonctions (L), sélectionner le type de cuisson désiré:

cuisson rôtissoire supérieure;

cuisson rôtissoire à pleine puissance (dessus et dessous simultanément avec ventilation).

- Tourner la poignée du thermostat (I) et programmer la température de cuisson désirée.
- A l'aide de la poignée (N) programmer le temporisateur selon le temps de cuisson désiré. A ce point, le four commence la cuisson et le témoin de fonctionnement (M) s'éclaire.
  Avec l'entrée en fonction du four, selon le type de cuisson choisi, la ventilation démarre automatiquement. L'air chaud ventilé assure une répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

- Le four s’arrête automatiquement lorsque le temps de cuisson programmé termine ou quand la poignée (L) revient sur la position “0”. Dans les deux cas, le témoin lumineux (N) s’éteint.
- Débrancher la fiche de la prise de courant, ouvrir entièrement le portillon et, à l’aide de la fourchette (B), soulever la broche du côté du support de gauche puis extraire l’autre extrémité de l’axe moteur (Fig. 4).

ATTENTION:
Surveiller la préparation durant la cuisson.

CUISSON AVEC PLAQUES SUPERIEURES

- Brancher la fiche dans la prise de courant et, à travers la poignée de sélection des fonctions (L), sélectionner la modalité de cuisson avec la plaque supérieure (●●).
- Sélectionner la plaque de cuisson désirée en poussant le poussoir d’actionnement (O) sur “I”, et y placer les aliments à cuire dans une casserole adéquate. Le poussoir s’éclaire pour indiquer le commencement du fonctionnement.
- A la fin de la cuisson, remettre le poussoir d’actionnement plaque (O) sur “0” et débrancher la fiche de la prise de courant.

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évite la formation de la fumée et des mauvaises odeurs durant la cuisson.
- A l’aide de prises de cuisine, extraire le plateau à miettes (R) et procéder à son nettoyage. Le remettre ensuite à l’intérieur de l’appareil en faisant attention à le positionner correctement dans son emplacement (Fig. 5).
- Le lèchefrite (D), la grille (C), le plateau de récupération des miettes (R) et la broche (E) peuvent être lavés avec de l’eau tiède et du produit vaisselle ou au lave-vaisselle, sur la clayette supérieure.
- Pour le nettoyage de la surface externe, utiliser toujours une éponge humide.
  Eviter l’emploi de produits abrasifs pouvant endommager la peinture.
- Pour le nettoyage des surfaces internes, ne pas utiliser de produits corrosifs pour l’aluminium (détergents en spray) et ne pas gratter les parois du four avec des objets pointus ou tranchants. Nettoyer avec une éponge humide, à la fin de chaque utilisation, quand le four s’est entièrement refroidi.
- En présence de taches ou d’exhalations de fumée, nous conseillons de retirer le gras avec une éponge imbibée d’eau chaude et de savon.

ATTENTION:
Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec de l’eau et du savon ou d’autres produits non abrasifs.

Essuyer de préférence avec un chiffon souple. Les substances acides comme le jus de citron, les tomates en conserve, le vinaigre et similaires, abîment l’émail en le rendant opaque si elles sont laissées trop longtemps sur la surface.

Recettes/quantités	Degrés	Temps	Fonctions
Rôtis de viande (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	 ;  ; 
Poissons rôtis (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Légumes au four (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, saucisses, viande en morceaux (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson dans l’aluminium (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Viande, légumes, poisson gratinés (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pâtes au four (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pain, pizza et galettes (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Tartes (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, petites pâtisseries (200 gr.)	170°	10-15 min.	

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Den Ofen auf eine Arbeitsfläche oder ein Möbelstück stellen, das einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann, und oberhalb des Geräts einen ausreichenden Freiraum lassen. Das Gerät darf auf keinen Fall eingebaut oder beim Betrieb ins Innere eines Möbelstücks gestellt werden.
6. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
7. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
8. Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit verringerten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis mangelt nur unter Aufsicht bzw. nur dann betrieben werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung dürfen nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht vorgenommen werden.
9. Das Produkt und dessen Versorgungskabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
10. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
11. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Alle Zubehörteile herausnehmen, waschen und sorgfältig trocknen.
14. Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.

15. Kleiden Sie die Innenflächen des Ofens nicht mit Aluminiumfolie aus, da diese die Funktion des Thermostats schwer schädigen könnte.
16. Während des Betriebs werden die Metallteile und das Glas heiß: fassen Sie das Gerät deshalb nur am Türgriff an.
17. Legen Sie keine Gegenstände aus die Tür, wenn sie offen ist.
18. Verwenden Sie den Ofen nur zum Backen von Nahrungsmitteln.
19. Das Gerät während des Betriebs an eine Wand lehnen.
20. Vermeiden Sie es, säurehaltige Stoffe auf der Oberfläche zu belassen (Zitronensaft, Essig usw.). Säuren wie Zitronensaft, Tomatenkonserven, Essig und Ähnliches greifen die Oberfläche an, wenn sie nicht entfernt werden, und machen sie matt.
21. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
22. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
23. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
24. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
25. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
26. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
27. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
28. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
29. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.

30. Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Gabel zur Entnahme der Fettpfanne
B Gabel zum Herausnehmen des Spießes
C Grillrost
D Fettpfanne
E Drehspieß
F Garstufen
G Backplatten
H Gehäuse des Geräts
I Drehknopf Thermostat
L Programmwähler
M Einschalt-Kontrolllampe
N Einschalt- Drehknopf und Timer
O Tasten zur Aktivierung der Backplatten
P Widerstände
Q Griff
R Krümelfangblech

BEI ERSTMALIGER VERWENDUNG

Führen Sie einen Backvorgang „leer“ durch, um den Geruch und den Rauch zu beseitigen, die durch die Substanzen entstehen, mit denen die Metallteile geschützt wurden:

- schalten Sie den Ofen ein, drehen Sie den Funktionswähler auf das Symbol und stellen Sie die Temperatur auf Höchststufe und den Timer auf 15 Minuten ein;
- lassen Sie das Gerät mit offener Tür in einem gut belüfteten Raum laufen.

Während dieses Vorgangs ist es ganz normal, dass sich an den Metallteilen und den seitlichen Schlitzen Rauch bildet. Lüften Sie danach den Raum.

BETRIEBSANLEITUNG

- Bereiten Sie die zu garenden Nahrungsmittel vor und legen Sie diese auf den Grillrost (C) oder in die Fettpfanne (D).
- Stecken Sie den Stecker in die Dose und stellen Sie das Gerät anhand des Programmwählers (L) auf die gewünschte Funktion ein:

Oberhitze und Grillspieß;

Unterhitze (mit Umluft);

Backen bei voller Leistung (Unter- und Oberhitze), Umluft und Grillspieß.

- Den Drehknopf des Thermostaten (I) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Den Grillrost (C) oder Fettpfanne (D) mit den vorbereiteten Nahrungsmitteln auf der gewünschten Schiene (F) in den Ofen schieben.
  Sofern die Speisen auf dem Grillrost (C) vorbereitet wurden, muss auch die Fettpfanne (D) auf einer tiefer liegenden Schiene (F) als der Grillrost (C) eingeschoben werden, so dass sie das Fett

auffängt. Es empfiehlt sich, zwei Glas Wasser in die Fettpfanne (D) zu gießen, um Rauchbildung, üble Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden.

- Anhand des Drehknopfs (N) den Timer auf die gewünschte Backdauer einstellen. Der Ofen beginnt nun zu backen und die Betriebs- Kontrolllampe (M) leuchtet auf.
  Je nach gewähltem Programm wird zu Beginn des Backens automatisch auch die Umluft eingeschaltet. Die heiße Umluft gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur und gestattet ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen, ohne dass sich der Geruch der verschiedenen Speisen vermischt.
- Der Ofen wird automatisch abgeschaltet wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, oder wenn der Drehknopf (L) auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (N).
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür öffnen und den Grillrost (C) bzw. die Fettpfanne (D) im ersten Fall mithilfe der Küchenhandschuhe, im Fall der Fettpfanne mithilfe der mitgelieferten Gabel (A) herausnehmen (Abb. 2).

ACHTUNG:
Die Speisen müssen mindestens 2 cm Abstand von den oberen Heizwiderständen haben.

Das Gericht muss während des Backens überwacht werden.

BACKEN MIT DREHSPIESS

- Eine der Gabeln auf den Spieß (E) schieben (Spitzen nach innen gerichtet) und festschrauben. Den Braten (Fleisch, Geflügel usw.) mit Küchengarn zusammenbinden und mit dem Spieß möglichst zentral durchstechen. Die zweite Gabel ebenfalls mit nach innen gerichteten Spitzen auf den Spieß schieben.
  Fall notwendig, die erste Gabel noch einmal lösen, um den Braten auf dem Spieß zu zentrieren und dann die beiden Gabeln festziehen.
- Den Grillrost (C) aus dem Ofen nehmen und die Fettpfanne (D) in eine der Schienen (F) unterhalb des Drehspießes (E) einschieben.
- Die Spitze des Spießes (E) in die Öffnung an der rechten Seitenwand einsetzen, so dass er an der Antriebsachse befestigt ist. Das andere Ende des Spießes auf die entsprechende Halterung an der linken Seitenwand auflegen (Abb. 3).
- Den Stecker in die Steckdose stecken und mit dem Funktionswähler (L) die gewünschte Backfunktion wählen:

Backen mit Grillspieß;

Backen mit Grillspieß bei voller Leistung (Unter- und Oberhitze mit Umluft).

- Den Thermostat (I) auf die gewünschte Backtemperatur einstellen.
- Anhand des Drehknopfs (N) den Timer auf die gewünschte Backdauer einstellen. Der Ofen beginnt nun zu backen und die Betriebs- Kontrolllampe (M) leuchtet auf.
  Je nach gewähltem Programm wird zu Beginn des Backens automatisch auch die Umluft eingeschaltet. Die heiße Umluft gewährleistet eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur und gestattet ein gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen, ohne dass sich der Geruch der verschiedenen Speisen vermischt.

- Der Ofen wird automatisch abgeschaltet wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, oder wenn der Drehknopf (L) auf „0“ gedreht wird. In beiden Fällen erlischt die Kontrolllampe (N).
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, die Tür des Ofens vollständig öffnen und mithilfe der Gabel (B) den Spieß aus der linken Auflage heben und das andere Ende aus der Aufnahme der Antriebsachse ziehen (Abb. 4).

ACHTUNG:
Das Gericht muss während des Backens überwacht werden.

BACKEN MIT DEN OBEREN PLATTEN

- Den Stecker in die Steckdose stecken und den Programmwähler (L) auf Backen mit oberen Platten (●●) einstellen.
- Die gewünschte Platte aktivieren, indem die entsprechende Taste (O) auf “I” gestellt wird. Dann die zu garenden Speisen in einem geeigneten Topf auf die Platte stellen. Die Taste leuchtet auf, was bedeutet, dass der Betrieb begonnen hat.
- Am Ende des Garvorgangs die Taste der Backplatte (O) wieder auf “0” stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG

- Häufige Reinigung verhindert die Entstehung von Rauch und üblen Gerüchen während des Backens.
- Unter Verwendung von geeigneten Topfhandschuhen das Krümelfangblech (R) herausnehmen, reinigen und wieder in das Gerät einsetzen, wobei darauf zu achten ist, dass es richtig in die entsprechende Schiene eingeschoben wird (Abb. 5).
- Die Fettpfanne (D), der Rost (C), das Krümelfangblech (R) und der Spieß (E) können mit warmem Wasser und Spülmittel oder im oberen Fach der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen immer einen feuchten Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung scheuernder Reinigungsmittel, da diese den Lack schädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen keinesfalls Produkte, die Aluminium angreifen (Spray-Reiniger), und schaben Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfkantigen Gegenständen ab. Reinigen Sie sie nur nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, nachdem der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- Bei Fettflecken oder Rauchbildung empfiehlt es sich, das Fett mit einem Schwamm und heißem Wasser mit Spülmittel zu entfernen.

ACHTUNG:
Alle lackierten Teile dürfen nur mit Wasser und Spülmittel oder anderen, nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.

Vorzugsweise mit einem weichen Tuch trocknen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensoße, Essig und dergl. greifen mit der Zeit den Lack an und machen ihn matt.

Rezepte/Mengen	Grad	Backzeit	Funktion
Braten (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	
Fisch (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Gemüse (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Schaschlik, Bratwurst, in Stücke geteiltes Fleisch (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Fleisch, Gemüse, Fisch überbacken (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Rohrnudeln (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brot, Pizza, Fladenbrot (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Torten, Kuchen (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Kekse, Kleingebäck (200 gr.)	170°	10-15 min.	

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. Situar el horno sobre un plano de trabajo o un mueble de cocina que soporte una temperatura de por lo menos 90°C y dejar un poco de espacio libre sobre él. En ningún caso se tiene que empotrar o introducir en un mueble.
6. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
7. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8. El aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia o sin el necesario conocimiento, siempre que estén vigilados o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños a no ser que tengan más de 8 años y que estén vigilados.
9. Mantenga el producto y su cable de alimentación lejos de los niños de menos de 8 años.
10. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
11. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
13. Sacar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos bien.

14. No transportar el aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No recubrir las partes internas del horno con folios de aluminio para evitar perjudicar gravemente el funcionamiento del termostato.
16. Durante el funcionamiento las partes metálicas y el vidrio están calientes: manejar el aparato tocando sólo el tirador de la puerta.
17. No dejar nada en la puerta cuando esté abierta.
18. Utilizar el horno solamente para cocer los alimentos.
19. Apoyar el aparato en una pared durante el empleo.
20. Evitar dejar sobre las superficies sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre…). Sustancias acidas como el zumo de lemon, salsa de tomate, vinagre y similares, si dejadas para largo tiempo, afectan el esmalte dejandolo desgastado.
21. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
22. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
23. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
24. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
25. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos
26. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
27. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
28. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
29. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

30. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2009/96/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Tenedor para sacar la grasera
B Tenedor para sacar pincho
C Rejilla
D Grasera
E Pincho para asador
F Niveles de cocción
G Planchas de cocción
H Cuerpo del aparato
I Pomo termostato
L Pomo selección funciones
M Luz indicadora de funcionamiento
N Pomo encendido y temporizador
O Pulsadores de activación de las planchas de cocción
P Resistencias
Q Manilla
R Bandeja recogedora de migas

CON EL PRIMER EMPLEO

Efectuar un ciclo de cocción “a vacío” para quitar el olor y el humo que las sustancias protectivas presentes en las partes metálicas puedan desarrollar:
- encender el horno girando el pomo hacia el símbolo ajustarla temperatura al máximo y el temporizador en 15 minutos;
- dejar funcionar el aparato con la puerta abierta en ambiente ventilado.

Durante esta operación es normal la emisión de humo de las partes metálicas y de las hendiduras laterales. Después de esta operación, ventilar el local.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Preparar los alimentos por cocinar colocándolos o sobre la rejilla (C) o dentro de la grasera (D).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo selección funciones (L), seleccionar el tipo de cocción deseado:

cocción superior y asador;

cocción inferior (con ventilación);

cocción con potencia máxima (inferior y superior), ventilación y asador.

- Girar el pomo del termostato (I) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Colocar la rejilla (C) o la grasera (D) con los alimentos precedentemente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (F) deseado.
  En el caso de que los alimentos hayan sido preparados sobre la plancha (C), introducir también la grasera (D) a un nivel (F) inferior respecto a la rejilla (C) para poder recoger la grasa. Se aconseja echar dos vasos de agua en la grasera (D) para evitar humos, malos olores e incrustaciones.

- Mediante el pomo (N) ajuste el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Entonces el horno empieza la cocción y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.
  Con la puesta en funcionamiento del horno, según el tipo de cocción elegida, se pone en marcha automáticamente también la ventilación. El aire caliente ventilado asegura un reparto uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en varios niveles sin mezclar olores.
- El horno se detiene automáticamente o cuando se ha terminado el tiempo de cocción establecido o bien cuando el pomo (L) se lleva a la posición “0”. En ambos casos, la luz indicadora (N) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir la puerta y para evitar quemarse, quitar la rejilla (A) o la grasera (D) utilizando los guantes de cocina, en el primer caso, o el tenedor (M) suministrado en el segundo (Fig. 2).

ATENCIÓN:
Colocar los alimentos a una distancia mínima de 2 cm desde las resistencia superiores.

Controlar el preparado durante la cocción.

COCCIÓN CON ASADOR

- Deslizar una de las horquillas en el pincho (E) (las dos puntas hacia dentro) y enroscar para bloquearlo. Atar con el cordel el asado (carne, pollo, etc.) y pincharlo poniendo atención en centrar bien la carne, después deslizar la segunda horquilla con la punta de nuevo hacia dentro. Desenroscar, si es necesario, la primera horquilla para centrar el asado en el pincho y bloquear las dos horquillas.
- Quitar la rejilla (C) del horno y dejar la grasera (D) en un nivel (F) inferior a la colocación del pincho (E).
- Introducir la extremidad a punta del pincho (E) en la cavidad situada en la pared derecha fijándola al eje motor. Apoyar la extremidad opuesta en el soporte del pincho colocado en la pared izquierda (Fig. 3).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo de selección funciones (L), seleccionar el tipo de cocción deseado:

cocción asador superior;

cocción asador con potencia máxima (arriba y abajo contemporáneamente con ventilación).

- Girar el pomo del termostato (I) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Mediante el pomo (N) ajuste el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Entonces el horno empieza la cocción y la luz indicadora de funcionamiento (M) se ilumina.
  Con la puesta en funcionamiento del horno, según el tipo de cocción elegida, se pone en marcha automáticamente también la ventilación. El aire caliente ventilado asegura un reparto uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en varios niveles sin mezclar olores.
- El horno se detiene automáticamente o cuando se ha terminado el tiempo de cocción establecido o bien cuando el pomo (L) se lleva a la posición “0”. En ambos casos, la luz indicadora (N) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir completamente la puerta y con la ayuda del tenedor (B) levantar el pincho por el lado del soporte izquierdo y extraer la otra extremidad del eje motor (Fig. 4).

ATENCIÓN:
Controlar el preparado durante la cocción.

COCCIÓN CON PLANCHAS SUPERIORES

- Conecte el enchufe en la toma de corriente y con el pomo de selección de funciones (L), seleccione el modo de cocción con las planchas superior (●●).
- Seleccione la plancha de cocción deseada presionando el correspondiente pulsador de activación (O) en "I", y coloque encima el alimento por cocinar dentro de una cazuela adecuada. El pulsador se iluminará para indicar el inicio del funcionamiento.
- Cuando acabe la cocción, lleve el correspondiente pulsador de activación de la plancha (O) a "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Utilizando guantes de cocina, extraiga la bandeja recogedora de migas (R) y límpiela. Vuelva a colocarla dentro del aparato teniendo cuidado en colocarla correctamente en su lugar (Fig. 5).
- La grasera (D), la rejilla (C), la bandeja recogedora de migas (R) y el asador (E) se pueden lavar con agua tibia y jabón, o bien en el lavavajillas, en el piso superior.
- Para la limpieza de la superficie externa utilizar siempre una esponja húmeda.
  Evitar el empleo de productos abrasivos que puedan dañar la pintura.
- Para la limpieza de las superficies internas no utilizar nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en pulverizador) y no rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Limpiar con una esponja húmeda, después de cada empleo, después que el horno se haya enfriado completamente.
- Cuando haya manchas de grasa o exhalaciones de humo, aconsejamos quitar la grasa con una esponja embebida con agua caliente enjabonada.

ATENCIÓN:

Todas las partes esmaltadas se tienen que lavar con agua y jabón o con otros productos que no sean abrasivos.

Secar preferiblemente con un paño suave. Sustancias ácidas como el zumo de limón, conserva de tomate, vinagre y parecidos, si no se quitan rápidamente, perjudican el esmalte haciéndolo opaco.

Recetas/cantidades	Grados	Tiempos	Func.
Asados de carne (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	 ;  ; 
Asados de pescado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Verduras al horno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Pinchos, longanizas, carne a trozos (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Lasañas (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pan, pizza y focacce (hogazas) (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Tartas, crostatas (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Galletas, pequeña pastelería (200 gr.)	170°	10-15 min.	

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Apoie o forno numa superfície de trabalho ou numa bancada de cozinha que possa suportar uma temperatura de pelo menos 90°C, deixando um espaço livre em cima do forno. O forno não pode ser encastrado ou colocado dentro de um móvel.
6. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
7. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
8. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência e o necessário conhecimento, desde que supervisionadas ou desde que tenham recebido as devidas instruções de utilização em segurança do aparelho de modo a utilizá-lo cientes dos perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sob vigilância.
9. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
10. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
11. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.

13. Retire todos os acessórios, lave-os e enxugue-os bem.
14. Não transporte o aparelho se estiver em funcionamento.
15. Não cubra as partes internas do forno com folha de alumínio, caso contrário poderá danificar gravemente o funcionamento do termóstato.
16. Durante o funcionamento, as partes metálicas e as de vidro aquecem: use sempre o puxador da porta.
17. Não apoie nada na porta do forno quando estiver aberta.
18. Use o forno somente para alimentos.
19. Encoste o aparelho numa parede durante o uso.
20. Evite que a superfície do forno entre em contacto com substâncias ácidas (limão, vinagre,…). Ácidos, como sumo de limão, molho de tomate, vinagre ou similar, se não forem limpos rapidamente, podem danificar o interior, tornando-o opaco.
21. Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
22. Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
23. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
24. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
25. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos. (
26. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
27. Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
28. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
29. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

30. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig.1)

A Puxador de extracção do tabuleiro
B Puxador de extracção do espeto
C Grelha
D Tabuleiro de gordura
E Espeto rotativo
F Níveis de cozedura
G Placas de cozedura
H Corpo do aparelho
I Botão do termóstato
L Botão de selecção das funções
M Luz avisadora de funcionamento
N Botão de ligação e temporizador
O Botões de ativação das placas de cozedura
P Resistências
Q Puxador
R Tabuleiro de migalhas

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Efectue um ciclo de cozedura "em vazio" de maneira a remover o cheiro e o fumo que as substâncias de protecção, presentes nas partes metálicas, tendem a provocar:

- ligue o forno rodando o botão de ligação para a posição , seleccione a temperatura máxima e programe o temporizador para 15 minutos;
- deixe o forno funcionar com a porta aberta em local arejado.

Durante esta operação é normal que saia algum fumo das partes metálicas e das fendas laterais. Depois de terminar, areje o local.

MODO DE USO

- Prepare o alimento a ir ao forno, colocando-o sobre a grelha (C) ou no tabuleiro (D).
- Insira a ficha na tomada e, pelo selector de funções (L), seleccione o tipo de cozedura desejado:

cozedura superior e espeto;

cozedura inferior (com ventilação);

cozedura com potência máxima (inferior e superior), ventilação e espeto.

- Rode o botão do termóstato (I) e seleccione a temperatura de cozedura desejada.
- Coloque a grelha (C) ou tabuleiro (D), com o alimento, no forno no nível de cozedura (F) desejado. Se o alimento for colocado sobre a grelha (C), insira por baixo o tabuleiro de gordura (D) num nível (F) inferior respeito ao da grelha (C) de modo que a gordura caia no tabuleiro. Aconselha-se deitar dois copos de água para dentro do tabuleiro (D) de maneira a evitar fumo, mau cheiro e incrustações.

- Pelo botão (N), programe o temporizador de acordo com o tempo de cozedura desejado. Agora o forno começa a assar e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.
  Com a entrada em funcionamento do forno, dependendo do tipo de cozedura escolhido, inicia automaticamente também a ventilação. O ar quente ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura e permite uma cozedura homogênea em mais níveis sem misturar os odores.
- O forno desliga-se automaticamente assim que tiver terminado o tempo de cozedura programado ou quando o botão (L) for reposto na posição "0". Em ambos os casos, a luz avisadora de funcionamento (N) apaga-se.
- Retire a ficha da tomada, abra a porta do forno e, para evitar queimaduras, retire a grelha (C) ou o tabuleiro (D) usando luvas ou pegas de cozinha, no primeiro caso, ou o puxador (A) fornecido, no segundo (Fig. 2).

ATENÇÃO:
Deixe um espaço de pelo menos 2 cm entre o alimento e as resistências superiores.

Vigie o preparado durante a cozedura.

COZEDURA COM ESPETO

- Deslize um dos garfos no espeto (E) (com as duas pontas para dentro) e aparafuse para bloqueá-lo. Ate o alimento (carne, frango, peixe) com um fio e enfie-o no espeto centrando bem; depois deslize o segundo garfo sempre com a ponta para dentro.
- Desaparafuse se necessário o primeiro garfo para centrar o alimento no espeto e bloqueie os dois garfos.
- Retire a grelha (C) do forno e coloque o tabuleiro (D) num nível (F) inferior ao do espeto (E).
- Introduza a extremidade pontiaguda do espeto (E) na cavidade situada na parede direita, fixando-a no eixo do motor. Apoie a extremidade oposta no suporte do espeto posicionado na parede esquerda (Fig. 3).
- Insira a ficha na tomada e, rodando o botão de selecção das funções (L), seleccione o tipo de cozedura desejado:

cozedura com espeto superior (só em cima);

cozedura com espeto e potência máxima (em cima e embaixo ao mesmo tempo com ventilação).

- Rode o botão do termóstato (H) e seleccione a temperatura desejada.
- Pelo botão (N), programe o temporizador de acordo com o tempo de cozedura desejado. Agora o forno começa a assar e a luz avisadora de funcionamento (M) acende-se.
  Com a entrada em funcionamento do forno, dependendo do tipo de cozedura escolhido, inicia automaticamente também a ventilação. O ar quente ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura e permite uma cozedura homogênea em mais níveis sem misturar os odores.
- O forno desliga-se automaticamente assim que tiver terminado o tempo de cozedura programado ou quando o botão (L) for reposto na posição "0". Em ambos os casos, a luz avisadora de funcionamento (N) apaga-se.
- Retire a ficha da tomada, abra completamente a porta do forno e, usando o puxador (B) fornecido, levante o espeto do lado do suporte esquerdo e depois extraia a outra extremidade do eixo do motor (Fig. 4).

ATENÇÃO:
Vigie o preparado durante a cozedura.

COZEDURA COM PLACAS SUPERIORES

- Ligue o aparelho à tomada e pelo botão de seleção das funções (L), selecione o tipo de cozedura com as placas superiores (●●).
- Selecione a placa de cozedura desejada pelo botão de ativação (O) no "I" e apoie o alimento dentro de um recipiente apropriado. O botão acende-se para indicar o início do funcionamento.
- No fim da cozedura, reponha o botão de ativação da placa (O) no "0" e desligue o aparelho da tomada.

LIMPEZA

- Una limpeza frequente evita formação de fumos e maus odores durante a cozedura.
- Usando luvas de cozinha, retire o tabuleiro de migalhas (R) e limpe. Reponha-o no aparelho prestando atenção para posicioná-lo corretamente no seu alojamento (Fig. 5).
- O tabuleiro de gordura (D), a grelha C), o tabuleiro de migalhas (R) e o espeto rotativo (E) podem ser lavados à mão ou na máquina, no cesto superior.
- Para a limpeza da superfície externa, use sempre uma esponja húmida.
  Evite usar produtos abrasivos que podem danificar a superfície e remover a tinta.
- Para a limpeza das superfícies internas, não use produtos que podem corroer o alumínio (detergentes em spray) e não raspe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes. Limpe o interior do forno com uma esponja no fim de cada utilização e com o forno já completamente frio.
- No caso de manchas de gordura ou exalações de fumos, aconselhamos remover a gordura com uma esponja embebida em água quente e detergente.

ATENÇÃO:
Todas as partes esmaltadas devem ser lavadas com água e detergente neutro ou produtos não abrasivos.

Enxugue a superfície preferivelmente com um pano limpo e macio. Substâncias ácidas, como sumo de limão, de laranja, vinagre, polpa de tomate, etc, se permanecerem por muito tempo em contacto com a superfície do forno podem danificar o esmalte e deixá-lo opaco.

Receitas/quantidade	Graus	Tempo	Func.
Carne assada (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	 ;  ; 
Peixe assado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Legumes no forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Espetos, salsichas frescas, carne em pedaços (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe enrolado em papel de alumínio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, legumes, peixe gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Massa no forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pão, pizza, focaccia e tortas salgadas (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Bolos e tortas doces (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscoitos e bolinhos (200 gr.)	170°	10-15 min.	

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Zet de oven op een werktafel of een keukenmeubel dat een temperatuur van tenminste 90°C kan verdragen en laat een beetje ruimte vrij boven de oven. De oven mag in geen enkel geval ingebouwd of in een meubel geplaatst worden.
6. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
7. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
8. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen ervaring en kennis hebben als ze bewaakt worden of opgeleid zijn om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden mag alleen door kinderen uitgevoerd worden als ze goed worden bewaakt.
9. Houdt het product en het snoer uit de buurt van de kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
10. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
11. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
13. Verwijder alle accessoires uit de oven, reinig ze en droog ze goed af. .

14. Het apparaat niet verplaatsen als het in werking staat.
15. De binnenkanten van de oven niet bedekken met aluminium folie om te voorkomen dat de functie van de thermostaat ernstig wordt beschadigd.
16. Tijdens de werking zijn de metalen onderdelen en het glas warm: bij het gebruik van het apparaat alleen het handvat van het deurtje openen.
17. Zet niets op het deurtje als het open staat.
18. Gebruik de oven alleen voor het bakken van etenswaren.
19. Het apparaat tegen een wand aanzetten tijdens het gebruik.
20. Voorkom dat de oppervlaktes in aanraking komen met zuren (citroensap, azijn, …). Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke lang achterlaten omdat ze het opperlakte en de glans kunnen aantasten kunnen aantasten.
21. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
22. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
23. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
24. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
25. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor meterialen die in contact komen met etenswaren
26. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
27. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
28. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
29. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.

30. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Vork verwijderen lekbak
B Vork spies verwijderen
C Rooster
D Lekbak
E Pin voor draaispies
F Bakniveau
G Bakplaten
H Basis van het apparaat
I Thermostaatknop
L Knop functiekeuze
M Functieverklikker
N knop aanzetten timer
O Startknop bakplaten
P Verwarmingselementen
Q Handvat
R Kruimelopvangbakje

EERSTE GEBRUIK

Voer een bakcyclus “leeg” uit zodat de geur en de rook die wordt veroorzaakt door de beschermende stoffen die op de metalen wanden aanwezig zijn worden verwijderd:

- zet de oven aan door de knop op het symbool te zetten, zet de temperatuur op maximum en de timer op 15 minuten;
- laat het apparaat werken met het deurtje open en in een goed geluchte ruimte.

Tijdens deze handeling is normaal dat er rook uit van de metalen onderdelen afkomt en uit de openingen aan de zijkant. Na deze handeling de ruimte goed luchten.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Bereid de etenswaren die gebakken moeten worden voor door ze op het rooster (C) te leggen of in de lekbak (D).
- Steek de stekker in een stopcontact en kies met de knop voor de functiekeuze (L) het gewenste baktype:

Boven bakken en braadspit;

Onder bakken (met ventilatie);

Bakken op vol vermogen (onder en boven), ventilatie en draaispit.

- Draai aan de thermostaatknop (I) en stel de gewenste baktemperatuur in.
- Plaat het rooster (C) of de lekbak (D) met de etenswaren vooraf voorbereid in de oven op het gewenste bakniveau (F). Als de etenswaren op rooster (C) worden gebakken, zet de lekbak (D) op een niveau (F) onder het rooster (C) zodat het vet wordt opgevangen. Het wordt aangeraden om twee bekertjes water in de lekbak (D) te gieten om rook, stank en vastbakken te voorkomen.

- Stel met de knop (N) de timer in op de gewenste baktijd. Vanaf dit moment begint de oven te werken en de startverklikker (M) gaat branden.
  Als de ovenfunctie in werking treed zal, naar gelang het gekozen baktype, ook de ventilatie automatisch aangaan . De geventileerde warme lucht zorgt ervoor dat de temperatuur over de hele oven wordt verspreid waardoor homogeen wordt gebakken en op meerdere niveau's zonder de geuren te vermengen.
- De oven stopt automatisch als de ingestelde baktijd is verlopen of als de knop (L) weer in de positie "0" wordt gezet. In beide gevallen gaat de verklikker (N) uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje en, ter voorkoming van brandwonden, verwijder het rooster (C) of de lekbak (D) met speciale ovenhandschoenen, in het eerste geval, of met de speciale vork (A) in het tweede geval (Fig. 2).

PAS OP:
Plaats de etenswaren op een afstand van minimaal 2 cm van de bovenste verwarmingselementen.

Controleer de etenswaren tijdens het bakken.

BAKKEN MET DE DRAAISPIES

- Draai één van de vorken op de spies (E) (de twee punten naar de binnenkant gericht) en draai de vork vast. Bindt met een draad het vlees (vlees, kip, enz) en steek het op de spies, pas op dat het vlees goed in het midden wordt geplaatst en schuif het vervolgens op de vork met de punt altijd naar de binnenkant gericht. Indien noodzakelijk, draai de eerste vork los om de roulade precies in het midden van de spies te zetten en draai vervolgens beide vorken goed vast.
- Verwijder het rooster (C) uit de oven en plaats de lekbak (D) op een niveau (F) onder de spies (E).
- Zet het uiteinde van de spies (E) in de opening van de rechter wand en bevestig hem aan de motoras. Leg het andere uiteinde op de spiessteun aan de rechter wand (Fig. 3).
- Steek de stekker in het stopcontact en kies met de knop voor de functiekeuze (L), het gewenste baktype:

Bakken draaispit boven;

bakken draaispit op vol vermogen (gelijktijdig boven en onder en met ventilatie).

- Draai aan de thermostaatknop (I) en stel de gewenste temperatuur in.
- Stel met de knop (N) de timer in op de gewenste baktijd. Vanaf dit moment begint de oven te werken en de startverklikker (M) gaat branden. Als de ovenfunctie in werking treed zal, naar gelang het gekozen baktype, ook de ventilatie automatisch aangaan. De geventileerde warme lucht zorgt ervoor dat de temperatuur over de hele oven wordt verspreid waardoor homogeen wordt gebakken en op meerdere niveau's zonder de geuren te vermengen.
- De oven stopt automatisch als de ingestelde baktijd is verlopen of als de knop (L) weer in de positie "0" wordt gezet. In beide gevallen gaat de verklikker (M) uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact, open het deurtje helemaal en hef de spies op aan de linker kant met behulp van de vork (B) en trek vervolgens het andere uiteinde uit de motoras (Fig. 4).

PAS OP:
Controleer de etenswaren tijdens het bakken.

BAKKEN MET DE BOVENSTE PLATEN

- Steek de stekker in een stopcontact en kies met de knop functiekeuze (L) de bakmodaliteti met de bovenste platen (●●).
- Kies de gewenste bakplaten door op de betreffende startknop (O) te drukken in de positie “I”, en leg de etenswaren die gebakken moeten worden in het pannetje dat op de plaat wordt gezet. De knop gaat branden om aan te geven dat de functie in werking staat.
- Na het bakken zet de startknop van de betreffende plaat (O) op “0” en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGEN

- Het regelmatig reinigen van de oven voorkomt rook en narige geuren tilde het bakken.
- Gebruik speciale keukenhandschoenen, trek de kruimelvanger (R) eruit en reinig het. Steek het vervolgens weer in het apparaat en let op dat het goed in de behuizing wordt geplaatst (Fig. 5).
- De lekbak (D), het rooster (C), het kruimelopvangbakje (R) en de spies (E) kunnen met lauw water en zeep gereinigd worden of in de vaatwasser in de bovenste mand.
- Voor het reinigen van de buitenkant gebruik altijd een vochtige spons.
  Geen schuurmidddelen gebruiken die de lak kunnen beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkanten nooit producten die het aluminium kunnen verroesten (reinigingsmiddelen in spuitbussen) en de wanden niet bekrassen met scherp of puntige voorwerpen. Reinig de binnenkant met een vochtige spons, na het gebruik en nadat de oven helemaal is afgekoeld.
- Als er vetvlekken aanwezig zijn kan er rook ontstaan, wij randen aan om het vet te verwijderen met een met warm water en zeep bedrenkt spons.

PAS OP:
Alle gelakte onderdelen mogen alleen gereinigd worden met water en zeep of andere production die niet schuren.

Het liefst met een zachte doek afdrogen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke kunnen de lak aantasten en deze mat maken.

Recept/hoeveelheid	Graden	Tijden	Werk.
Vleesroulade (1 Kg)	200°-250°	50-60 min.	 ;  ; 
Visroulade (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Groente uit de oven (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Vleesspiesen, worstjs, stukjes vlees (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gestoofd (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Vlees, groente, vis gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta uit de oven (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Brood, pizza, brrodjes (500 gr.)	230°-250°	20-35 min.	
Taarten (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Koekjes, kleine zoetigheden (200 gr.)	170°	10-15 min.	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επιφάνεια εργασίας ή σε ένα έπιπλο κουζίνας που αντέχει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C και αφήστε λίγο χώρο ελεύθερο από πάνω του. Δεν πρέπει σε καμμιά περίπτωση να εντοιχιστεί ή να ενσωματωθεί σε κάποιο έπιπλο.
6. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
7. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
8. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας όχι κατώτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και επαρκή γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν συναίσθηση των κινδύνων που συνεπάγεται η χρήση του. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
9. Κρατάτε το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας του μακριά από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών
10. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
11. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθ-

μίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.

13. Αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα, πλύνετέ τα και στεγνώστε τα καλά.
14. Μη μεταφέρετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
15. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με αλουμινόχαρτο προς αποφυγήν σοβαρών βλαβών στη λειτουργία του ρυθμιστή θερμοκρασίας.
16. Κατά τη χρήση, τα μεταλλικά μέρη και το γυαλί είναι θερμά. Χειρίζεστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας μόνον τη χειρολαβή της πόρτας.
17. Μην ακουμπάτε τίποτε στο πορτάκι όταν είναι ανοιχτό.
18. Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνον για το ψήσιμο τροφών.
19. Ακουμπήστε τη συσκευή σε ένα τοίχο κατά τη χρήση.
20. Αποφεύγετε να αφήνετε στις επιφάνειες όξινες ουσίες (χυμό λεμονιού, ξύδι,...). Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και παρόμοια, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλουν την επιφάνεια κάνοντάς την θολή.
21. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
22. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
23. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
24. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
25. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα
26. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
27. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.

28. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
29. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπτών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
30. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ.. 1)

A Πηρούνα απόσπασης δίσκου λιπών
B Πηρούνι απόσπασης σούβλας
C Σχάρα
D Δίσκος συλλογής λιπών
E Σούβλα
F Βαθμίδες ψησίματος
G Εστίες
H Σώμα της συσκευής
I Κουμπί ρυθμιστή θερμοκρασίας
L Κουμπί επιλογής λειτουργιών
M Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
N Κουμπί ανάμματος και χρονοδιακόπτης
O Πλήκτρα ενεργοποίησης εστιών
P Αντιστάσεις
Q Χειρολαβή
R Δίσκος συλλογής ψίχουλων

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε έναν κύκλο ψησίματος “εν κενώ” κατά τρόπον ώστε να απομακρυνθούν η οσμή και ο καπνός που μπορεί να αναπτύξουν οι προστατευτικές ουσίες που βρίσκονται στα μεταλλικά μέρη:
- ανάψτε το φούρνο στρέφοντας το κουμπί στο σύμβολο , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο και το χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά.
- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει με το πορτάκι ανοιχτό σε αεριζόμενο χώρο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας είναι φυσιολογική η εκπομπή καπνού από τα μεταλλικά μέρη και τις πλαϊνές σχισμές. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αερίστε το χώρο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ετοιμάστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε τοποθετώντας τα ή επάνω στη σχάρα (C) ή στο εσωτερικό του δίσκου συλλογής λιπών (D).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (L), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

επάνω ψήσιμο και σούβλα,

κάτω ψήσιμο (με αερόθερμο),

ψήσιμο στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω), αερόθερμο και σούβλα.

- Στρέψατε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (I) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη σχάρα (C) ή δίσκου συλλογής λιπών (D) με τα τρόφιμα που έχετε προηγουμένως ετοιμάσει, στο εσωτερικό του φούρνου στην επιθυμητή βαθμίδα ψησίματος (F).
  Στην περίπτωση που τα τρόφιμα ψήνονται στη σχάρα (C), τοποθετήστε και το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε ένα επίπεδο (F) κατώτερο σε σχέση με τη σχάρα (C) ώστε να συλλέγει τα λίπη. Συνιστάται να ρίχνετε δύο ποτήρια νερό στο δίσκο (D) για να αποφύγετε τους καπνούς, δυσοσμίες και τα πετσιάσματα.
- Μέσω του κουμπιού (N) επιλέξτε στο χρονοδιακόπτη τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (M) φωτίζεται.
  Με την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, ανάλογα με το επιλεχθέν είδος ψησίματος, ενεργοποιείται αυτόματα και το αερόθερμο. Η κυκλοφορία του θερμού αέρα εξασφαλίζει μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και επιτρέπει ένα ομοιογενές ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.
- Ο φούρνος σβήσει αυτόματα ή όταν τελειώσει ο επιλεχθείς χρόνος ψησίματος, ή αν το κουμπί (L) στραφεί στη θέση “0”. Και στις δύο περιπτώσεις, ενδεικτική λυχνία (N) σβήνει.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε την πόρτα και, προς αποφυγήν εγκαυμάτων, αφαιρέστε τη σχάρα (C) ή το δίσκο (D) χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας, στην πρώτη περίπτωση, ή την ειδική πηρούνα (A) που χορηγείται στη δεύτερη περίπτωση (Εικ. 2).

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστών από τις επάνω αντιστάσεις.

Προσέχετε το παρασκευάσμα κατά το ψήσιμο.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗ ΣΟΥΒΛΑ

- Βάλτε μία από τις δύο πηρούνες στη σούβλα (E) (οι δύο αιχμές προς το εσωτερικό) και βιδώστε για να την στερεώσετε. Δέστε με σπάγγο το ψητό (κρέας, κοτόπουλο, κλπ) και σουβλίστε το προσέχοντας ώστε το κρέας να είναι στο κέντρο, οπότε βάλτε την δεύτερη πηρούνα με τις αιχμές πάντα προς το εσωτερικό. Ξεβιδώστε ενδεχομένως την πρώτη πηρούνα για να κεντράρετε το ψητό στη σούβλα και μπλοκάρετε τις δύο πηρούνες.
- Βγάλτε τη σχάρα του φούρνου (C) και τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λιπών (D) σε μία χαμηλότερη θέση (F) από εκείνη της σούβλας (E).
- Εισάγατε την αιχμηρή άκρη της σούβλας (E) στο κοίλωμα που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα στερεώνοντάς την στον άξονα του κινητήρα. Ακουμπίστε το αντίθετο άκρο στο στήριγμα για τη σούβλα που βρίσκεται στο αριστερό τοίχωμα (Εικ. 3).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και, μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (L), επιλέξτε το επιθυμητό είδος ψησίματος:

επάνω ψήσιμο σούβλας,

ψήσιμο σούβλας στη μέγιστη ισχύ (επάνω και κάτω ταυτόχρονα με αερόθερμο).

- Στρέψατε το κουμπί του ρυθμιστή θερμοκρασίας (I) και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία ψησίματος.

- Μέσω του κουμπιού (N) επιλέξτε στο χρονοδιακόπτη τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Σε αυτό το σημείο ο φούρνος αρχίζει το ψήσιμο και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (M) φωτίζεται.
  Με την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, ανάλογα με το επιλεχθέν είδος ψησίματος, ενεργοποιείται αυτόματα και το αερόθερμο. Η κυκλοφορία του θερμού αέρα εξασφαλίζει μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και επιτρέπει ένα ομοιογενές ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.
- Ο φούρνος σβήσει αυτόματα ή όταν τελειώσει ο επιλεχθείς χρόνος ψησίματος, ή αν το κουμπί (L) στραφεί στη θέση “0”. Και στις δύο περιπτώσεις, ενδεικτική λυχνία (N) σβήνει.
- Αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, ανοίξτε εντελώς την θυρίδα και με τη βοήθεια του πηρουνιού (B) σηκώστε τη σούβλα από την πλευρά του αριστερού στηρίγματος και βγάλτε στη συνέχεια το άλλο άκρο από τον άξονα του κινητήρα (Εικ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το ψήσιμο.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και μέσω του κουμπιού επιλογής λειτουργιών (L), επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας με τις εστίες μαγειρέματος (●●).
- Επιλέξτε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος πιέζοντας το αντίστοιχο πλήκτρο ενεργοποίησης (O) στο “I” και τοποθετήστε επάνω το φαγητό που θα μαγειρέψετε μέσα σε μιά ειδική κατσαρόλα. Το πλήκτρο θα φωτιστεί προς ένδειξη της έναρξης της λειτουργίας.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, επαναφέρετε το σχετικό πλήκτρο ενεργοποίησης της εστίας (O) στο “0” και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός βοηθά στην αποφυγή σχηματισμού καπνών και άσχημων οσμών κατά το ψήσιμο.
- Χρησιμοποιώντας ειδικά γάντια κουζίνας, βγάλτε το δίσκο συλλογής ψίχουλων (R) και προχωρήστε στον καθαρισμό του. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε τον στο εσωτερικό της συσκευής προσέχοντας να τον εισάγετε σωστά στο ειδικό διαμέρισμα (Εικ. 5).
- Ο δίσκος συλλογής λιπών (D), η σχάρα (C), ο δίσκος συλλογής ψίχουλων (R) και η σούβλα (E) μπορούν να πλυθούν σε χλιαρό νερό και σαπούνι, ή στο πλυντήριο πιάτων, στο επάνω καλάθι.
- Για τον καθαρισμό των εξωτερικών επιφανειών, χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι.
  Αποφεύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην επένδυση.
- Για τον καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών μην χρησιμοποιείτε ποτέ προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (απορρυπαντικά σε φιαλίδια σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με αιχμηρά και κοφτερά αντικείμενα. Καθαρίστε με ένα υγρό σφουγγάρι, στο τέλος κάθε χρήσης, αφού έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.
- Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους ή αναθυμιάσεις καπνού, σας συνιστούμε να αφαιρέσετε τα λίπη με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε ζεστό νερό και σαπούνι.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όλα τα εμαγιέ μέρη πρέπει να πλένονται με νερό και σαπούνι ή άλλα μη λειαντικά προϊόντα.

Στεγνώστε κατά προτίμηση με ένα μαλακό πανί. Όξινες ουσίες όπως χυμός λεμονιού, πάστα ντομάτας, ξύδι και συναφή, αν αφεθούν επί μακρόν, προσβάλλουν το εμαγιέ κάνοντάς το θολό.

Συνταγές/ποσότητα	**Βαθμοί**	**Χρόνοι**	**Λειτουργία**
Κρέας ψητό (1000 γρ.)	200°-250°	50-60 λεπ.	 ;  ; 
Ψάρι ψητό (1000 γρ.)	190°-210°	30-40 λεπ.	
Χορταρικά στο φούρνο (500 γρ.)	190°-210°	30-40 λεπ.	
Σουβλάκια, λουκάνικα, κρέας σε κομμάτια (500 γρ.)	190°-210°	30-45 λεπ.	
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ καρτότσιο (500 γρ.)	190°-210°	30-45 λεπ.	
Κρέας, λαχανικά, ψάρι αλ γρατέν (500 γρ.)	230°	20-30 λεπ.	
Λαζάνια στο φούρνο (1000 γρ.)	200°	20-30 λεπ.	
Ψωμί, πίτσα και φοκάτσια (500 γρ.)	230°-250°	20-35 λεπ.	
Τούρτες, πασταφλόρες (500 γρ.)	170°-180°	25-40 λεπ.	
Μπισκότα, μικρή ζαχαροπλαστική (200 γρ.)	170°	10-15 λεπ.	

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Установите печь на рабочую плоскость или кухонную тумбочку, выдерживающую температуру не менее 90°C, оставляя свободное пространство над ней. Запрещается встраивать или устанавливать печь внутри тумбочки.
6. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
7. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
8. Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими , сенсорными или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением.
9. Хранить прибор и его сетевой шнур вдали от детей в возрасте до 8 лет.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Вынуть все внутренние аксессуары, промыть и высушить.
14. Не перемещать устройство во время использования.

15. Не покрывать внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой во избежание серьезных нарушений функционирования термостата.
16. ⚠ Во время работы части из стекла и металла сильно нагреваются: работать, прикасаясь только к дверной ручке.
17. Ничего не ставьте на открытую дверцу.
18. Используйте печь только для приготовления пищи.
19. При использовании поместить прибор на стену.
20. ⚠ Старайтесь не оставлять на поверхностях кислые вещества (лимонный сок, уксус, ….). Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и т. п., при длительном контакте разъедают поверхность, делая ее тусклой.
21. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
22. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
23. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
24. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
25. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (EC) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
26. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
27. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
28. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
29. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

30. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Вилка для извлечения каплесборника
B Вилка для снятия вертела
C Гриль
D Противень
E Вертел для жарки
F Уровни жарки
6 Варочные пластины
H Корпус прибора
I Ручка термостата
L Ручка выбора функций
M Индикатор функционирования
N Ручка включения и таймер
O Кнопки активации варочных пластин
P Резисторы
Q Ручка
R Поддон для крошек

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Выполнить «холостой» цикла жарки, чтобы удалить запахи и дым, производимые защитными веществами, находящимися на металлических деталях:

- включите печь, повернув ручку на символ , установите максимальную температуру и таймер на 15 минут;
- оставьте устройство работать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

Во время этой операции выбросы дыма от металлических частей и боковых отверстий являются нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

ИНСТРУКЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

- Готовить пищу готовить на гриле (C) или на противне (D).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки выбора функций (L) выберите нужный тип приготовления:

варка сверху и гриль;

варка снизу (с вентиляцией);

варка на полной мощности (верхняя и нижняя), вентиляции и гриль.

- Поверните регулятор термостата (I) и установите желаемую температуру приготовления.
- Установите гриль (C) или противне (D) с ранее подготовленными продуктами в печь для приготовления пищи на желаемый уровень (F). Если пища готовится на гриле (C), вставьте каплесборник (D) на уровне (F) под грилем (C) для сбора жира. Рекомендуется налить в каплесборник (D) 2 стакана воды, чтобы избежать образования дыма, неприятных запахов и наростов.

- С помощью ручки (N) установить таймер на нужное время приготовления. Печь начинает приготовление пищи и загорается индикатор работы (M).
  После включения печи и в зависимости от выбранного режима варки автоматически включается вентиляция. Горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет готовить пищу даже на нескольких уровнях без смешивания запахов.
- Духовка отключается автоматически, или когда заканчивается заданное время приготовления, либо когда регулятор (L) устанавливается в положении «0». В обоих случаях, светодиод (N) погаснет.
- Выньте вилку из розетки, откройте дверцу и, чтобы не обжечься, выньте гриль (C) или каплесборник (D), используя кухонные перчатки, в первом случае, или вилку (A) в комплекте, во втором (рис. 2).

ВНИМАНИЕ:
Размещать продукты на расстоянии не менее 2 см от верхних нагревательных элементов.

Следить за пищей в процессе приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

- Опустить вилку на вертеле (E) (оба острия вовнутрь) и завинтить. Связать шпагатом жаркое (мясо, курица и т.д.) и насадить на вертел, пропуская его по цетру мяса, затем опустить вторую вилку острием также вовнутрь. Отвинтить, в случае необходимости, первую вилку для центровки жаркого на вертеле и заблокировать обе вилки.
- Вынуть гриль (C) из духовки и установить каплесборник (D) на уровне (F) под (E).
- Вставить острый конец вертела (E) в паз на правой стенке, закрепляя его на оси двигателя. Положить противоположный конец на суппорт вертела на левой стенке (рис. 3).
- Вставьте вилку в розетку, с помощью ручки выбора функций (L) выберите нужный тип приготовления:

 верхний гриль;

 гриль для приготовления пищи на полной мощности (верхний и нижний одновременно с вентиляцией).

- Повернуть регулятор термостата (I) и установить желаемую температуру приготовления.
- С помощью ручки (N) установить таймер на нужное время приготовления. Печь начинает приготовление пищи и загорается индикатор работы (M).
  После включения печи и в зависимости от выбранного режима варки автоматически включается вентиляция. Горячий воздух обеспечивает равномерное распределение тепла и позволяет готовить пищу даже на нескольких уровнях без смешивания запахов.
- Духовка отключается автоматически, или когда заканчивается заданное время приготовления, либо когда регулятор (L) устанавливается в положении «0». В обоих случаях, светодиод (N) погаснет.
- Выньте вилку из розетки, откройте полностью дверцу, с помощью вилки (B) приподнять вертел сос тороны левого суппорта и затем снять другой конец с оси мотора (рис. 4).

ВНИМАНИЕ:
Следить за пищей в процессе приготовления.

ВАРКА С ВЕРХНИМИ ПЛАСТИНАМИ

- Вставьте вилку в розетку и с помощью ручки выбора функций (L) выберите режим приготовления пищи с верхней пластиной (●●).
- Выберите нужную варочную пластину нажатием соответствующей кнопки (O) на “I” и поместите сверху кастрюльку с продуктами. Кнопка загорится, показывая начало работы.
- По окончании варки установить соответствующую кнопку включения пластины (O) на “0” и вынуть вилку из розетки.

УХОД

- Частая очистка предотвращает появление дыма и запахов при приготовлении пищи.
- С помощью кухонных рукавиц извлеките и очистите поддон для крошек (R). Поместите поддон обратно внутрь прибора, убедившись, что он надежно крепится в гнезде (рис. 5).
- Противень (D), решетка (C), поддон для крошек (R) и вертел (E) можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине на верхней полке.
- Для очистки внешней поверхности всегда пользуйтесь влажной губкой.
  Избегайте использования абразивные материалы, которые могут повредить краску.
- Для очистки внутренних поверхностей никогда не используйте средства, разрушающие алюминий (моющие средства- аэрозоли), не скребите стенки острыми или заостренными предметами. Очищать влажной губкой после каждого использования, предварительно полностью охладив печь.
- При наличии жировых пятен или следов дыма удалить жир губкой, пропитанной теплой мыльной водой.

ВНИМАНИЕ:
Все эмалированные части промывать мыльной водой и другими неабразивными средствами.

Протереть желательно мягкой тканью. Кислотные вещества, такие как лимон, томатная паста, уксус и т.п., если их надолго оставить на поверхности, разъедают эмаль, делая ее непрозрачной.

Рецепты/количество	**Градусы**	**Время**	**Функц.**
Жареное мясо (1000 гр.)	200°-250°	50-60 мин.	
Жареная рыба (1000 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Запеченные овощи (500 гр.)	190°-210°	30-40 мин.	
Мясо на шампуре, колбаски, кусочки мяса (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба в фольге (500 гр.)	190°-210°	30-45 мин.	
Мясо, овощи, рыба гратин (500 гр.)	230°	20-30 мин.	
Паста в духовке (1000 гр.)	200°	20-30 мин.	
Хлеб, пияяа и фокаччи (500 гр.)	230°-250°	20-35 мин.	
Торты и кростаты (500 гр.)	170°-180°	25-40 мин.	
Печенье, мелкие кондитерские изделия (200 гр.)	170°	10-15 мин.	

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.

٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.

٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.

٥. ضع الفرن فوق سطح العمل أو فوق قطعة أثاث في المطبخ يمكنها أن تتحمل درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية على الأقل واترك فوقه القليل من المساحة الفارغة. لا يجب مطلقًا استخدام الفرن بتثبيته أو إدخاله في إحدى قطع الأثاث.

٦. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).

٧. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٨. من الممكن أن يستخدم الجهاز الأطفال الذين يبلغ أعمارهم (٨) سنوات على الأقل، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عن ذلك. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لا ينبغي قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم يتجاوز (٨) سنوات وتحت الإشراف عليهم

٩. يُحفظ الجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين يبلغ أعمارهم أقل من (٨) سنوات.

١٠. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

١١. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.

١٣. انزع كل الوحدات التكميلية، ثم اغسلها وجففها بعناية.

١٤. لا تقم بنقل الجهاز أثناء التشغيل.

١٥. لا تغطي الأجزاء الداخلية للفرن بأوراق الألومونيوم حتى تتفادى الإضرار بشكل

خطير بتشغيل وحدة ضبط الحرارة (الترموستات).

١٦. أثناء التشغيل تكون الأجزاء المعدنية ساخنة وكذلك الزجاج: تعامل مع الجهاز بلمس مقبض الباب فقط.

١٧. لا تضع أي شيء فوق باب الفرن عندما يكون مفتوحًا.

١٨. استخدم الفرن فقط لطهي الأطعمة.

١٩. قم بإسناد الجهاز على أحد الجدران أثناء الاستخدام.

٢٠. تجنب ترك مواد حمضية على سطح الفرن (عصير ليمون، خل،...). تتلف المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم المحفوظة والخل وما شابه ذلك عند تركها لفترة طويلة السطح وتفقده لمعانه.

٢١. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.

٢٢. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.

٢٣. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.

٢٤. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.

٢٥. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC.، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

٢٦. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٧. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢٨. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٩. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

٣٠. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A شوكة إزالة الصينية
B شوكة إزالة السيخ
C الشواية
D صينية جمع قطرات الشحوم
E سيخ الشواء الدوّار
F مستويات الطهي
G ألواح الطهي
H جسم الجهاز
I مفتاح الترموستات
L مفتاح اختيار طرق الطهي
M لمبة المؤشر
N مقبض التشغيل والمؤقت "التايمر"
O أزرار تشغيل ألواح الطهي
P المقاومات
Q المقبض
R صينية جمع الفتات

عند الاستخدام الأول

قم بدورة طهي "على الفارغ" حتى تتخلص من الرائحة والدخان الناتج عن وجود مواد للحماية على الأجزاء المعدنية:

- قم بتشغيل الفرن بتحريك المفتاح إلى الرمز , وقم بضبط درجة الحرارة على أقصي درجة وضبط المؤقت على ١٥ دقيقة؛
- اترك الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن وتهوية المكان.

أثناء هذه العملية يكون من الطبيعي انبعاث دخان من الأجزاء المعدنية والفتحات الجانبية. قم بتهوية المكان بعد الانتهاء من هذه العملية.

تعليمات الاستخدام:

- جهز الطعام الذي يجب طهيه وضعه إما على الشواية (C) أو بداخل الصينية (D).
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبواسطة مقبض اختيار الوظائف (L)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

الطهي في الجزء العلوي والمشواه؛

الطهي في الجزء السفلي (مع مروحة التهوية)؛

الطهي باستخدام الطاقة الكاملة (الجزء السفلي والعلوي) والتهوية والمشواه.

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (I) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
- ضع الشواية (C) أو بداخل الصينية (D) مع الطعام المجهز سابقًا داخل الفرن على مستوى الطهي المطلوب (F). في حالة وضع الأطعمة على شبكة الشواء (C)، ضع الصينية أيضًا (D) على مستوى (F) أسفل مستوى شبكة الشواء (C) وذلك لجمع قطرات الشحوم. ينصح بإضافة ٢ كوب ماء في الصينية (D) لتجنب انبعاث الدخان والروائح الكريهة والطبقات المتراكمة.
- اضبط المؤقت باستخدام المفتاح (N) وفقًا لوقت الطهي المطلوب.عند هذه النقطة يبدأ الفرن في عملية الطهي ويضيء مؤشر التشغيل (M).

  عند إدخال وظيفة الفرن حسب نوع الطهي المختار تبدأ مروحة التهوية في العمل أيضًا بشكل تلقائي. يضمن الهواء الساخن التوزيع الموحد لدرجة الحرارة ويسمح بالطهي المتجانس على عدة مستويات دون خلط الروائح.
- يتوقف الفرن تلقائيًا عن العمل عند انتهاء زمن الطهي المُحدَّد أو عند إعادة مقبض التشغيل (L) إلى الوضع "٠". في كلتا الحالتين ينطفئ المؤشر الضوئي (N).
- افصل القابس من مأخذ التيار، افتح باب الفرن، وللتجنب الإصابة بالحروق، أزل شبكة الشواء (C) باستخدام قفازات المطبخ المخصصة في الحالة الأولى أو أزل الصينية (D) بالشوكة المخصصة (A) المرفقة (الشكل ٢) في الحالة الثانية.

تنبيه:

ضع الأطعمة على بعد ٢سم على الأقل من المقاومة العليا.

راقب الطعام الذي يتم تحضيره أثناء عملية الطهي.

الطهي بسيخ الشواء الدوّار

- قم بإدخال واحدة من الشوكتين بسيخ الشواء الدوّار(E) (كلا طرفيها نحو الداخل) وأقفلها بطريقة لولبية. قم بتثبيت الطعام بالسيخ (لحم، دجاجة، الخ) بواسطة الخيط وقم بالثقب بعناية لتتوسط جيدًا قطعة اللحم، ثم أدخل الشوكة الثانية على أن يكون طرفها دائماً نحو الداخل.

  إذا لزم الأمر قم بفك الشوكة الأولى كي يتوسط الطعام السيخ ثم قم بإغلاق الشوكتين.
- اخرج شبكة الشواء (C) من الفرن و أدخل الصينية (D) على المستوى السفلي (F) من موضع سيخ الشواء الدوّار (E).
- قم بإدخال نهاية الطرف الحاد للسيخ (E) في التجويف الخاص به بالجانب الأيمن وقم بتثبيتها بمحور المحرك. ثم أدخل نهاية الطرف الأخر من السيخ في موضعه بالجانب الأيسر (الشكل ٣).
- أدخل القابس في مأخذ التيار، وبمقبض اختيار الوظائف (L)، قم باختيار نوع الطهي المطلوب:

الطهي على المشواه في الجزء العلوي؛

الطهي على المشواه باستخدام الطاقة الكاملة (في الجزء العلوي والسفلي بالتزامن مع مروحة التهوية).

- قم بإدارة مفتاح الترموستات (I) وضبط درجة حرارة الطهي المطلوب.
- اضبط المؤقت باستخدام المفتاح (N) وفقًا لوقت الطهي المطلوب.عند هذه النقطة يبدأ الفرن في عملية الطهي ويضيء مؤشر التشغيل (M).
عند إدخال وظيفة الفرن حسب نوع الطهي المختار تبدأ مروحة التهوية في العمل أيضًا بشكل تلقائي. يضمن الهواء الساخن التوزيع الموحد لدرجة الحرارة ويسمح بالطهي المتجانس على عدة مستويات دون خلط الروائح.
- يتوقف الفرن تلقائيًا عن العمل عند انتهاء زمن الطهي المُحدَّد أو عند إعادة مقبض التشغيل (L) إلى الوضع "٠". في كلتا الحالتين ينطفئ المؤشر الضوئي (N).
- افصل القابس من مأخذ التيار، افتح باب الفرن بالكامل، وبمساعدة الشوكة (B) ارفع السيخ من جانب الأيسر لإخراج الطرف الأخر من محور المحرك (الشكل ٤).

تنبيه:

راقب الطعام الذي يتم تحضيره أثناء عملية الطهي.

الطهي على الألواح في الجزء العلوي

- ادخل القابس في مقبس التيار الكهربائي وعن طريق مفتاح اختيار الوظائف (L) اختيار وضع الطهي مع الألواح العلوية (●●).
- اختر لوحة الطهي المرغوب فيها بالضغط على زر التشغيل (O) على "I" وضع فوقها الأطعمة المراد طهيها في وعاء مناسب.سيضئ الزر للإشارة إلى بدء التشغيل.
- عند انتهاء عملية الطهي، اضبط زر تشغيل لوحة الطهي (O) على "٠" واسحب القابس من مقبس التيار الكهربائي.

التنظيف

- إن التنظيف المتكرر يجنبك تكوين الأدخنة والروائح الكريهة أثناء الطهي.
- باستخدام قفازات الطهي المناسبة أخرج صينية جمع فتات الخبز والدهون (R) وأبدأ عملية التنظيف. أعد وضع الصينية داخل الجهاز مع الانتباه لوضعها بشكل صحيح في الفتحة المناسبة (الشكل ٥).
- يُمكن غسل حوض التنقيط (D) والشواية (C) وصينية جمع الفتات (R) والسيخ (E) بالماء الفاتر والصابون أو في غسالة الأطباق في الرفّ العلوي.
- لنظافة السطح الخارجي للجهاز، استعمل دائمًا قطعة من الإسفنج المبلل.
احذر استخدام المواد الكاشطة التي تضر بالطلاء.
- لنظافة سطح الفرن الداخلي لا تستعمل أبدًا مواد تعمل على تآكل الألمنيوم (المنظفات المعبأة غازيًا)، ولا تحك الجدران بمواد حادة أو قاطعة. قم بالتنظيف بقطعة من الإسفنج المبلل، عند الانتهاء من كل استخدام، بعد أن يكون الفرن قد برد تمامًا.
- في حالة وجود بقع شحوم أو روائح دخان، ينصح بمسح الشحم بقطعة من الإسفنج المتشرب بالماء الساخن والصابون.

تنبيه:

يجب غسل جميع الأجزاء المطلية، بالماء والصابون أو أي منتجات أخرى غير كاشطة.

يفضل استخدام قطعة قماش ناعمة للتجفيف. إذا تركت المواد الحمضية كعصير الليمون، معجون الطماطم، والخل وما شابه ذلك، لوقت طويل، تتسبب في تآكل الطلاء ويصبح الجهاز غير لامع.

نوع الطعام/الكمية	**درجات**	**الوقت**	**طريقة الطهي**
لحم مشوي (١٠٠٠ جم)	°٢٠٠-°٢٥٠	٥٠- ٦٠ دقيقة	
سمك مشوي (١٠٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٠ دقيقة	
خضروات بالفرن (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٠ دقيقة	
أطعمة السيخ، السجق، قطع اللحم (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، السمك المغلف (٥٠٠ جم)	°١٩٠-°٢١٠	٣٠- ٤٥ دقيقة	
اللحم، الخضروات، سمك بالبقسماط (٥٠٠ جم)	°٢٣٠	٢٠- ٣٠ دقيقة	
مكرونة بالفرن (١٠٠٠ جم)	°٢٠٠	٢٠- ٣٠ دقيقة	
خبز، بيتزا، وفطائر (٥٠٠ جم)	°٢٣٠-°٢٥٠	٢٠- ٣٥ دقيقة	
الكعك، والفطائر (٥٠٠ جم)	°١٧٠-°١٨٠	٢٥- ٤٠ دقيقة	
البسكويت، والحلوى الصغيرة (٢٠٠ جم)	°١٧٠	١٠- ١٥ دقائق	